

Torta s okusom narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 1 vanil šecer
- 10 kašika ulja
- 10 kašika mlijeka
- 2 kašike vode
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 250 ml slatke pavlake za slag
- 1 narandža
- po želji šecera

Preljev:

- 200 g čokolade za kuhanje

Priprema

Umutite bjelanjke sa 12 kašika šecera i vanil šecerom. Kada bude cvrsto dodajte žumanjke i miksajte. Zatim dodajte ostale sastojke miksajte i na kraju brašno sa praškom za pecivo. Sve sjedinite kašikom i izlijte u kalup

za tortu. Pecite jedno 25-30 minuta na 180 stepeni. Provjerite cackalicom da li je kora gotova tako cete najbolje znati.

Izlijte slatku pavlaku u posudu i dodajte šecera po želji. Zatim izribajte pola korice od narandže, a pola ostavite za preljev i iscjedite malo soka od narandže. Sve izmiksajte. Kada se kora ohladila premažite je sa filom i ostavite malo na hladnom.

Čokoladu istopite na vatri izribajte ostatak korice i dodajte malo narandžinog soka. Prelijte preko torte i ostavite da se dobro ohladi.

Savet

Uživajte.